

lundi 4 novembre 2019	mardi 5 novembre 2019	mercredi 6 novembre 2019	jeudi 7 novembre 2019	vendredi 8 novembre 2019
				MENU VEGETARIEN
Choux fleurs vinaigrette 10, 12	Potage de carottes 7, 12	Betteraves Bio local, vinaigrette 10, 12	Salade de pâtes/tomate/concombre, vinaigrette 1, 10, 12	Carottes râpées bio locales, vinaigrette 1ère pesée déchets 10, 12
		Mais/ Tomates, vinaigrette 10, 12	Salade de pommes de terre persillées, vinaigrette 10, 12	Salade d'automne 1, 7, 8, 10, 12
Goulash de bœuf bio 1	Escalope de dinde, sauce crème 1, 7, 12	Poisson pané, citron 1, 4	Sauté de veau Bio marengo 1, 12	Chili végétal 1, 11
Pommes noisette	Duo de haricots/flageolets FT A CRÉER 7	Epinards Bio au beurre 7	Chou fleur 7	Riz bio 7
Fol' épi Indi 7	Bûche mi chèvre ENTIER 7	Yaourt aromatisé 7	Saint Nectaire AOP prédécoupé 7	Camembert bio, ENTIER 7
	Fromy: indiv 7		Edam individuel 7	Chamois d'or indiv 7
Kaki saison	Pomme bio locale bio local saison	Banane	Crème chocolat 7	Purée de pommes bio sans sucre ajouté: indiv bio
	Orange			Compote allégée tous fruits: 5/ 1
	Orange			

 Issu de l'agriculture biologique  Appellation d'origine protégée

 Identification géographique protégée  Produit local  Produits de saison

 Label rouge  Produit fermier  Nouvelle recette

Toutes les viandes de boeuf et le sauté de veau sont issus d'animaux nés, élevés et abattus en France Les menus sont susceptibles de modification en cas de difficultés d'approvisionnement

